

INTISARI

SETIAWATI, C., 2016, PENETAPAN KADAR NATRIUM NITRIT PADA PRODUK SOSIS GORENG DAN SOSIS BAKAR YANG BEREDAR DI KLATEN SECARA SPEKTROFOTOMETRI UV-Vis, KARYA TULIS ILMIAH, FAKULTAS FARMASI, UNIVERSITAS SETIA BUDI, SURAKARTA.

Sosis daging adalah produk makanan yang diperoleh dari campuran daging halus mengandung daging yang tidak kurang dari 75% dengan tepung atau pati atau tanpa penambahan bumbu dan bahan tambahan makanan lain yang diijinkan dan dimasukkan ke dalam selubung sosis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ada tidaknya kandungan pengawet natrium nitrit dalam sosis goreng dan sosis bakar yang beredar di Klaten.

Sampel berupa sosis dipreparasi dengan perlakuan digoreng dan dibakar. Penelitian dilakukan dengan uji kualitatif dan kuantitatif. Kadar yang diperoleh dibaca absorbansinya dengan Spektrofotometri UV-Vis

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kadar rata-rata natrium nitrit untuk sosis goreng sampel A adalah 60,5587 mg/kg, Sampel B adalah 3,90544 mg/kg, dan sampel C adalah 5,51158 mg/kg. Sedangkan kadar Natrium Nitrit untuk Sosis Bakar Sampel A adalah 36,3051 mg/kg, Sampel B adalah 2,3141 mg/kg, Sampel C adalah 2,8151 mg/kg. Kadar dari ketiga sampel baik sosis goreng maupun sosis bakar Sampel A melebihi ambang batas yang ditetapkan oleh Peraturan Kepala BPOM No. 36 Tahun 2013 tentang batas maksimum penggunaan bahan tambahan pangan pengawet yaitu sebesar 30 mg/kg.

Kata kunci: Sosis Goreng, Sosis Bakar, Natrium Nitrit, Spektrofotometri UV-Vis

ABSTRACT

SETIAWATI, C., 2016, THE DETERMINATION OF LEVEL OF SODIUM NITRITE ON PRODUCT FRIED SAUSAGE AND GRILLED SAUSAGE CIRCULATING IN THE AREA OF KLATEN WITH VISIBEL SPECTROPHOTOMETRY METHOD, SCIENTIFIC PAPERS, FACULTY OF PHARMACY, SETIA BUDI UNIVERSITY, SURAKARTA.

Sausage meat is food products obtained from a meat mixture smooth containing meat not less than 75 % with flour or starch or without additional herbs and additional arterial for the other food allowed and put into a sheath sausage. The study was conducted to determine whether there is the content of the preservative sodium nitrite in fried and grilled sausage circulating in Klaten.

Samples of sausage preparation treatment with fried and grilled. The research was done by tess qualitatives and quantitative. Levels of obtained be read absorbance with spechtrophotometry Visibel.

The research results show avarage levels sodium nitrites to fried sausage sample A is 60,5587 mg/kg, sample B is 3,90544 mg/kg, and sample C is 5,51158 mg/kg. While levels of sodium nitrite to grilled sausage sample A is 36,3051 mg/kg, Sample B is 2,3141 mg/kg, sample C is 2,8151 mg/kg. The quantity of third sample good fried sausage and grilled sausage sample A is exceeds the threshold set by regulation in accordance with BPOM RI No. 36 Year 2013 is 30 mg / kg

Keywords: Fried Sausage, Grilled Sausage, Sodium Nitrite, Visibel Spechtrophotometry